



Nr. 1314

TU Verteiler 3

Aushang

*Herausgegeben von der
Präsidentin der
Technische Universität
Braunschweig*

*Redaktion:
Geschäftsbereich 1
Universitätsplatz 2
38106 Braunschweig
Tel. +49 (0) 531 391-4306
Fax +49 (0) 531 391-4340*

Datum: 23.07.2020

Neufassung des Besonderen Teils der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang „Lebensmittelchemie“ an der Technischen Universität Braunschweig, Fakultät für Lebenswissenschaften

Hiermit wird der vom Fakultätsrat der Fakultät für Lebenswissenschaften in der Sitzung vom 12.11.2019 beschlossene und vom Dekan der Fakultät in Eilkompetenz am 30.06.2020 und durch das Präsidium der Technischen Universität Braunschweig in der Sitzung vom 13.07.2020 genehmigte Besondere Teil der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang „Lebensmittelchemie“ der Fakultät für Lebenswissenschaften der Technischen Universität Braunschweig hochschulöffentlich bekannt gemacht.

Der Besondere Teil der Prüfungsordnung tritt am Tag nach Ihrer hochschulöffentlichen Bekanntmachung in Kraft.

**Besonderer Teil der Prüfungsordnung
für den Studiengang Lebensmittelchemie mit dem Abschluss „Bachelor of Science“
an der Technischen Universität Braunschweig**

Der Fakultätsrat der Fakultät für Lebenswissenschaften hat am 12.11.2019 und das Dekanat in Eilkompetenz durch den Dekan am 30.06.2020 in Ergänzung zum Allgemeinen Teil der Prüfungsordnung für die Bachelor-, Master-, Diplom- und Magisterstudiengänge an der Technischen Universität Braunschweig (APO) folgenden Besonderen Teil der Prüfungsordnung für den Studiengang Lebensmittelchemie mit dem Abschluss „Bachelor of Science“ beschlossen.

INHALTSVERZEICHNIS

- § 1 Hochschulgrad
- § 2 Regelstudienzeit
- § 3 Gliederung des Studiums
- § 4 Studien- und Prüfungsleistungen
- § 5 Art und Umfang der Prüfungen
- § 6 Meldung und Zulassung zu Prüfungen
- § 7 Besondere Bedingungen bei der Bachelorarbeit
- § 8 Auszeichnung
- § 9 Teilzeitstudium
- § 10 Inkrafttreten

- Anlage 1: Studiengangsspezifische Bestandteile des Zeugnisses
- Anlage 2: Studiengangsspezifische Bestandteile des Diploma Supplements
- Anlage 3: Qualifikationsziele der Module
- Anlage 4: Übersicht der Module inkl. Voraussetzungen, zugehöriger Studien- und Prüfungsleistungen sowie Leistungspunkten

§ 1 HOCHSCHULGRAD

Nachdem die zum Bestehen der Bachelorprüfung erforderlichen 180 Leistungspunkte erworben wurden, wird der Hochschulgrad „Bachelor of Science“ (abgekürzt: „B.Sc.“) im Fach Lebensmittelchemie verliehen. Über die Verleihung wird eine Urkunde in deutscher und englischer Sprache gemäß dem in der APO beigefügten Muster ausgestellt. Außerdem werden ein Zeugnis sowie ein Diploma Supplement in deutscher und englischer Sprache gemäß dem in der APO beigefügten Muster ausgestellt. In der Anlage 1 und 2 befinden sich die Angaben zum Zeugnis und zum Diploma Supplement, welche in das in der APO vorgesehene Muster eingetragen werden.

§ 2 REGELSTUDIENZEIT

Die Studienzeit, in der das Studium abgeschlossen werden kann, beträgt einschließlich der Bachelorarbeit sechs Semester (Regelstudienzeit). Das Lehr- und Prüfungsangebot ist so gestaltet, dass die Studierenden den Bachelorgrad innerhalb der Regelstudienzeit erwerben können.

§ 3 GLIEDERUNG DES STUDIUMS

- (1) Das Bachelorstudium kann zum Winter- und Sommersemester begonnen werden.
- (2) Das Studium gliedert sich in Module. Der erfolgreiche Abschluss eines Moduls setzt voraus, dass die zu dem Modul gehörenden Studien- und Prüfungsleistungen nach Anlage 4 erfolgreich erbracht wurden, damit die Qualifikationsziele nach Anlage 3 erreicht und die entsprechenden Leistungspunkte erworben werden.
- (3) Das Studium umfasst im Wesentlichen Lehrveranstaltungen des Pflichtbereichs. Alle in den Anlagen 3 und 4 aufgeführten Module müssen erfolgreich absolviert werden. Wahlmöglichkeiten bestehen in Modul LMChemBSc-20 „Professionalisierung“ sowie in der Bachelorarbeit.
- (4) Prüfungsvoraussetzungen sowie die Voraussetzungen für die Teilnahme an den Laborpraktika ergeben sich aus Anlage 4.
- (5) Mit Zustimmung des Prüfungsausschusses können Leistungen, die zum Erwerb der Qualifikationsziele des Moduls LMChemMSc-10 „Professionalisierungsmodul“ beitragen, auch außerhalb eines Master- oder Bachelorstudiengangs der TU Braunschweig erbracht werden. Studierende sind verpflichtet, vor Ablegen der letzten Prüfungsleistung eine verbindliche Entscheidung über die Anrechenbarkeit der Leistung beim Prüfungsausschuss zu beantragen, um die Studiendauer im Falle einer Ablehnung nicht unnötig zu verlängern.

§ 4 STUDIEN- UND PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- (1) In Ergänzung zu § 9 Abs. 1 der APO sind folgende Leistungen als Studienleistungen zu bewerten:

- a. Kolloquium: Ein Kolloquium ist ein mündlicher Test in Form eines Gesprächs zwischen der/dem Studierenden und der/dem Lehrenden, bei dem festgestellt wird, ob der/die Studierende auf einen oder mehrere Praktikumsversuch/e vorbereitet ist.
- b. Übungsaufgaben: Eine Übungsaufgabe ist die schriftliche Ausarbeitung einer Aufgabe, durch die vermittelte Kenntnisse angewandt und vertieft werden sollen.
- c. Semesterbegleitende formative Prüfung: Im Modul LMChemBSc-10 „Spektroskopie und Synthese“ müssen die Studierenden durch das semesterbegleitende schriftliche Bearbeiten von ausgewählten Problemen zeigen, dass sie ihre Kenntnisse anwenden und verknüpfen können und damit die Lernziele des Moduls erreicht haben. Diese semesterbegleitende formative Prüfung besteht aus der schriftlichen Bearbeitung von vier Problemen der Organischen Synthese und einer spektroskopischen Strukturaufklärung, in der Regel jeweils in Form einer Klausur. Sie ist bestanden, wenn innerhalb eines Semesters durch die erfolgreiche Bearbeitung der spektroskopischen Strukturaufklärung sowie durch die erfolgreiche Bearbeitung von drei aus vier Problemen zur organischen Synthese die Erreichung der Qualifikationsziele des Moduls nachgewiesen wurde. Wurden nur zwei Probleme zur organischen Synthese erfolgreich bearbeitet, kann das Erreichen der Qualifikationsziele in einer zusätzlichen mündlichen Prüfung nachgewiesen werden. Andernfalls ist die semesterbegleitende formative Prüfung insgesamt zu wiederholen. Der Umfang sowie die Bearbeitungszeit für die einzelnen Probleme zur organischen Synthese sowie der spektroskopischen Strukturaufklärung werden von der Prüferin bzw. dem Prüfer unter Berücksichtigung der Anzahl der zu vergebenden Leistungspunkte festgelegt und sind den Studierenden spätestens zu Beginn des Semesters mitzuteilen.

(2) In Ergänzung zu § 9 Abs. 1 der APO sind folgende Leistungen als Studien- oder Prüfungsleistungen zu bewerten:

- a. Mündliche Prüfung+: Eine Mündliche Prüfung+ ist eine mündliche Prüfung, bei welcher auf Antrag der oder des Studierenden das Ergebnis einer benoteten oder unbenoteten Studienleistung desselben Moduls mit bis zu 50 % in das Ergebnis der Prüfung einfließt. Die Studienleistung ist vor der mündlichen Prüfung abzulegen. Der prozentuale Anteil an der Gesamtnote bzw. Gesamtbewertung für die jeweilige mündliche Prüfung ergibt sich aus Anlage 4. Abweichend von § 9 Abs. 1 und § 12 Abs. 2 der APO können im Fall der Prüfungsformen Mündliche Prüfung+ Studienleistungen in die Berechnung der Note einfließen.

(3) Der Antrag der/des Studierenden, das Ergebnis der benoteten oder unbenoteten Studienleistung für Klausur+ oder Mündliche Prüfung+ zu berücksichtigen, muss spätestens zu Beginn der Klausur bzw. mündlichen Prüfung gestellt werden. Ist in Anlage 4 als Prüfungsform Klausur+ bzw. Mündliche Prüfung+ vorgesehen, so kann durch die anzurechnende Studienleistung abweichend von § 12 Abs. 6 der APO eine mit „nicht ausreichend“ bewertete Leistung in der Klausur bzw. mündlichen Prüfung ausgeglichen werden.

§ 5 ART UND UMFANG DER PRÜFUNGEN

(1) Sind für ein Modul in Anlage 4 mehrere mögliche Prüfungsformen vorgesehen, entscheidet die Prüferin/der Prüfer über die Art der Prüfung.

- (2) Die Prüfungsinhalte und die zu prüfenden Kompetenzen ergeben sich aus den Qualifikationszielen der einzelnen Module gemäß Anlage 3, die sich aus den beruflichen Anforderungen sowie der Niedersächsischen Verordnung über die Ausbildung und Prüfung zur staatlich geprüften Lebensmittelchemikerin und zum staatlich geprüften Lebensmittelchemiker (Nds. GVBl. 2017, 241) ergeben, welche hilfsweise herangezogen werden können.
- (3) Die Bearbeitungszeit für eine Klausur beträgt eine bis drei Stunde/n. Eine mündliche Prüfung, die auch schriftliche Elemente enthalten kann, dauert 20 bis 60 Minuten. Bei der Festlegung der Bearbeitungsdauer ist die Anzahl der dem Modul zugeordneten Leistungspunkte zu berücksichtigen. Wenn die Prüfungsdauer in Anlage 4 nicht festgelegt wurde, sind als Richtwert pro Leistungspunkt für eine Klausur ca. 20 Minuten und für eine mündliche Prüfung ca. fünf Minuten zu veranschlagen.

§ 6 MELDUNG UND ZULASSUNG ZU PRÜFUNGEN

- (1) Ergänzend zu § 7 Abs. 2 der APO wird die Anmeldefrist zur Teilnahme an Prüfungen auf bis drei Werktage vor der Prüfung festgesetzt.
- (2) In den in Anlage 4 entsprechend gekennzeichneten Modulen besteht hinsichtlich der Praktika sowie der praktikumsvorbereitenden und praktikumsbegleitenden Seminare Anwesenheitspflicht. Bei Fehlzeiten kann in begründeten Einzelfällen (z. B. bei Krankheit) der Nachweis über das Erbringen des erforderlichen Lernzieles in Absprache mit dem/der Prüfenden in geeigneter Form nachgeholt werden.

§ 7 BESONDERE BEDINGUNGEN BEI DER BACHELORARBEIT

- (1) Die Bachelorarbeit wird in der Regel im 6. Semester durchgeführt. Sie umfasst, abweichend von § 14 Abs. 5 der APO, neun Leistungspunkte. Die Bearbeitungszeit der Bachelorarbeit beträgt, abweichend von § 14 Abs. 5 APO, neun Wochen ab Ausgabe des Themas. Auf begründeten Antrag (z.B. bei Verzögerungen in der Durchführung von Experimenten, die nicht von den Studierenden zu verantworten sind) kann der Prüfungsausschuss im Einzelfall die Bearbeitungszeit ausnahmsweise um bis zu drei Wochen verlängern.
- (2) Die Bachelorarbeit ist eine experimentelle oder vertiefte theoretische Arbeit auf dem Gebiet der Lebensmittel einschließlich Wasser, der Futtermittel, der Tabakerzeugnisse, der kosmetischen Mittel oder der sonstigen Bedarfsgegenstände oder aus dem Umweltbereich oder aus einem angrenzenden Fachgebiet.
- (3) Die Bachelorarbeit kann in deutscher oder englischer Sprache abgefasst werden.
- (4) Der Bachelorarbeit ist eine Zusammenfassung beizufügen. Im Falle einer englischsprachigen Bachelorarbeit ist zusätzlich zur englischsprachigen eine deutschsprachige Zusammenfassung einzureichen.
- (5) Voraussetzung zur Zulassung zur Bachelorarbeit ist, dass nachweislich Studien- und Prüfungsleistungen im Umfang von mindestens 120 Leistungspunkten erbracht wurden. Für die Zulassung zur Bachelorarbeit müssen die Module LMChemBSc-15 und LMChemBSc-

18 erfolgreich abgeschlossen sein. Der Prüfungsausschuss kann in begründeten Fällen (z. B. wenn Module aus Gründen, die nicht von den Studierenden zu verantworten sind, noch nicht abgeschlossen wurden) auf Antrag Ausnahmen von dieser Regelung zulassen.

- (6) Den Studierenden wird die Gelegenheit gegeben, ihre Bachelorarbeit im Rahmen des Arbeitsgruppen- oder Institutsseminars zu präsentieren.
- (7) Ergänzend zu § 14 Absatz 7 der APO wird festgelegt, dass im Falle einer postalischen Übersendung ist die Frist gewahrt, wenn die Arbeit am letzten Tag der Frist beim Versender eingereicht bzw. im Falle einer Packstation eingelegt wird. Das Datum des Poststempels, des Eingangsstempels beim Versender oder der Packstation ist hierbei maßgeblich.

§ 8 AUSZEICHNUNG

Bei einer Gesamtnote von 1,3 oder besser wird das Prädikat „mit Auszeichnung“ verliehen. Das Prädikat ist zusätzlich zur Gesamtnote im Zeugnis anzugeben.

§ 9 TEILZEITSTUDIUM

Der Bachelorstudiengang Lebensmittelchemie ist für ein Teilzeitstudium gemäß § 22 der Immatrikulationsordnung der TU Braunschweig geeignet.

§ 10 INKRAFTTRETEN UND ÜBERGANGSVORSCHRIFTEN

Diese Prüfungsordnung tritt am 01.10.2020 in Kraft.

Anlage 1 – Studiengangsspezifische Bestandteile des Zeugnisses

	Leistungspunkte		Credit Points
Pflichtbereich		Compulsory Disciplines	
Einführungsmodul ^a	5	Introductory Module ^a	5
Allgemeine und Anorganische Chemie ^a	14	General and Inorganic Chemistry ^a	14
Mathematische Methoden der Lebensmittelchemie ^a	6	Mathematical Methods of Food Chemistry ^a	6
Physik	8	Physics	8
Analytische Chemie ^a	12	Analytical Chemistry ^a	12
Organische Chemie	9	Organic Chemistry	9
Physikalische Chemie	14	Physical Chemistry	14
Experimentelle Physikalische Chemie ^a	6	Experimental Physics and Physical Chemistry ^a	6
Experimentelle Organische Chemie ^a	9	Experimental Organic Chemistry ^a	9
Spektroskopie und Synthese ^a	5	Spectroscopy and Synthesis ^a	5
Anorganische Chemie	10	Inorganic Chemistry	10
Grundlagen der Biologie und Biochemie	10	General Biology and Biochemistry	10
Chemie und Technologie der Lebensmittel	11	Food Chemistry and Technology	11
Mikrobiologie	6	Microbiology	6
Experimentelle Lebensmittelchemie 1	12	Experimental Food Chemistry 1	12
Fortgeschrittene Experimentelle Organische Chemie ^a	5	Advanced Experimental Organic Chemistry ^a	5
Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht ^a	6	Quality Management and Food Law ^a	6
Experimentelle Lebensmittelchemie 2	12	Experimental Food Chemistry 2	12
Toxikologie und Rechtskunde ^b	5	Toxicology and Law for Chemists ^b	5
Professionalisierung (6 ECTS-Punkte) ^a		Interdisciplinary Courses (6 ECTS points) ^a	
Sprachkompetenz	0-6	Foreign Languages	0-6
Betriebspraktikum	0-4	Industrial Placement	0-4
Erwerb von Sozialkompetenz, Tutorentätigkeit ^c	0-4	Social Instructions and Activities	0-4
Ausgewählte überfachliche Kompetenzen	0-6	Selected Non-Chemical Disciplines	0-6
Weitere überfachliche Kompetenzen	0-6	Further Non-Chemical Disciplines	0-6
Bachelorarbeit ^c	9	Bachelor's Thesis ^c	9
Titel der Bachelorarbeit		Title of the Bachelor's Thesis	
Fußnote		Footnote	
Notenstufen: sehr gut (1,0 ≤ d ≤ 1,5), gut (1,6 ≤ d ≤ 2,5), befriedigend (2,6 ≤ d ≤ 3,5), ausreichend (3,6 ≤ d ≤ 4,0). Bei d ≤ 1,3 wird als Gesamtnote das Prädikat mit Auszeichnung vergeben.		Grading System: excellent (1.0 ≤ d ≤ 1.5), good (1.6 ≤ d ≤ 2.5), satisfactory (2.6 ≤ d ≤ 3.5), sufficient (3.6 ≤ d ≤ 4.0). In case d ≤ 1.3 the degree is granted with honors.	
^a Bei der Berechnung der Gesamtnote unberücksichtigt.		^a Not considered in the calculation of the overall grade.	
^b Diese Lehrveranstaltung beinhaltet die Prüfung der Sachkunde nach §11 Abs. 1 Nr. 1 der Chemikalien-Verbotsverordnung.		^b This course includes the examination according to §11 Abs. 1 Nr. 1 Chemikalien-Verbotsverordnung.	
^c ECTS-Note: A (beste 10 %), B (nächste 25 %), C (nächste 30 %), D (nächste 25 %), E (nächste 10 %)		^c ECTS grade: A (best 10%), B (next 25 %), C (next 30 %), D (next 25 %), E (next 10 %)	

Anlage 2 – Studiengangsspezifische Bestandteile des Diploma Supplements

2.1 Bezeichnung der Qualifikation (ausgeschrieben, abgekürzt)

Bachelor of Science (B. Sc.)

2.2 Hauptstudienfach oder –fächer für die Qualifikation

Lebensmittelchemie

2.5 Im Unterricht / in der Prüfung verwendete Sprache(n)

Deutsch, in einigen Fällen Englisch

3.1 Ebene der Qualifikation

Bachelor-Studium

erster berufsqualifizierender Hochschulabschluss

3.2 Dauer des Studiums (Regelstudienzeit)

Drei Jahre (inkl. schriftlicher Abschlussarbeit), 180 ECTS Leistungspunkte

3.3 Zugangsvoraussetzung(en)

"Allgemeine Hochschulreife" oder äquivalenter Abschluss

4.1 Studienform

Vollzeitstudium

4.2 Anforderungen des Studiengangs/Qualifikationsprofil des Absolventen/der Absolventin

Ziele des Bachelorstudiengangs Lebensmittelchemie sind breite theoretische Grundkenntnisse der Chemie und Lebensmittelchemie, grundlegende experimentelle Fähigkeiten und Fertigkeiten in allen Gebieten der Chemie, ein Einstieg in aktuelle wissenschaftliche Fragestellungen des Fachs sowie die Herausbildung eines persönlichen Profils der Studierenden. Hauptfächer dieses Studiengangs sind die Anorganische und Analytische Chemie, Organische Chemie, Physikalische Chemie, Biochemie, Mikrobiologie und Lebensmittelchemie. Die Studierenden befassen sich darüber hinaus im Pflichtteil mit den nötigen Grundlagen aus Mathematik, Physik und Allgemeiner Biologie.

Zur Berufsqualifikation und zur allgemeinen Persönlichkeitsentwicklung erwerben die Studierenden überfachliche Schlüsselqualifikationen. Hierzu dienen sowohl die im Pflichtbereich zu absolvierenden Seminare und Praktika als auch der Professionalisierungsbereich, in dem die Studierenden Veranstaltungen wählen, in denen Sprachkompetenz, Sozialkompetenz und Kompetenzen bezüglich fremder Fachkulturen erworben werden können. In einer schriftlichen Abschlussarbeit im Umfang von 9 ECTS Leistungspunkten erproben die Studierenden ihre erworbenen Fachkenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in einem Anwendungsfeld und ergänzen ihre Kompetenzen um praktische Erfahrungen.

Die Absolventinnen und Absolventen des Bachelorstudiengangs Lebensmittelchemie

- besitzen umfassende Grundkenntnisse in den Fächern Anorganische und Analytische Chemie, Organische Chemie, Physikalische Chemie, Biochemie, Mikrobiologie und Lebensmittelchemie
- verfügen über die nötigen Grundkenntnisse in Mathematik, Physik und Allgemeiner Biologie.
- besitzen grundlegende Kenntnisse in Lebensmitteltoxikologie, Lebensmittelrecht und in Qualitätsmanagement sowie vertiefte Kenntnisse zu ausgewählten Gebieten der Lebensmittelchemie..
- beherrschen die die grundlegenden nasschemischen wie instrumentell-analytischen Labormethoden und den sicheren Umgang mit Chemikalien.
- sind in der Lage, eine wissenschaftliche Publikation zu lesen und die darin beschriebenen Methoden in die eigene Laborarbeit umzusetzen.
- können experimentelle Daten selbstständig erarbeiten, analysieren und angemessen darstellen und beachten bei ihrer Arbeit die Regeln guter wissenschaftlicher Praxis

2.1 Name of Qualification (full, abbreviated; in original language)

Bachelor of Science (B. Sc.)

2.2 Main Field(s) of Study

Food Chemistry

2.5 Language(s) of Instruction/Examination

German, in some cases English

3.1 Level

Undergraduate

3.2 Official Length of Programme

Three years (180 ECTS credits)

3.3 Access Requirements

"Allgemeine Hochschulreife" (German entrance qualification for university education) or equivalent

4.1 Mode of Study

Full-time

4.2 Programme Requirements/Qualification Profile of the Graduate

The Bachelor programme in Food Chemistry provides the students with broad basic knowledge in Food Chemistry, basic experimental skills in all areas of chemistry, insights into current research questions of the field and the opportunity to develop their personal profile. The main fields of study are Inorganic and Analytical Chemistry, Organic Chemistry, Physical Chemistry, Biochemistry, Microbiology, and Food Chemistry. Compulsory subjects also comprise the necessary basic knowledge in Mathematics, Physics, and General Biology.

For professionalization and for general personal development, the students acquire key qualifications. Both the compulsory seminars and laboratory courses as well as elective courses that offer e. g. foreign languages, social skills, or insights into completely different branches of scientific culture. In their Bachelor's Thesis, for which 9 ECTS credits are awarded, the students can apply their acquired knowledge and skills in one specific application and complete their personal profile with research experience.

The Undergraduates

- have good knowledge of Inorganic and Analytical, Organic, Physical Chemistry, Biochemistry, Microbiology, and Food Chemistry
- have the necessary basic knowledge in Mathematics, Physics, and General Biology
- have good knowledge in Food Toxicology, Food law and in Industrial Quality Management as well as specialized knowledge in selected areas of Food Chemistry
- have the practical skills to apply wet-chemical methods and methods of instrumental analysis in the chemical laboratory and they can handle chemicals safely
- are able to read a scientific publication and apply the described methods in the laboratory
- are able to measure, analyze and adequately present experimental data and respect the rules of good scientific practice in all of their activities

- können selbstständig anwendungsorientierte Problemstellungen lösen und dafür wissenschaftliche und technische Daten erarbeiten, interpretieren, bewerten und fundierte Urteile ableiten, die wissenschaftliche, technologische und ethische Aspekte berücksichtigen.
- können selbstständig weiterführende Lernprozesse gestalten.
- können erfolgreich im Team mit insbesondere Chemikern, Lebensmitteltechnologen und Juristen zusammenarbeiten und effizient mit Fachvertreterinnen/Fachvertretern und mit anderen Zielgruppen kommunizieren.
- besitzen die Voraussetzungen, den Masterstudiengang Lebensmittelchemie aufzunehmen.

4.3 Einzelheiten zum Studiengang

Einzelheiten zu den belegten Kursen und erzielten Noten sowie den Gegenständen der mündlichen und schriftlichen Prüfungen sind im „Zeugnis“ enthalten. Siehe auch Thema und Bewertung der Bachelorarbeit.

4.4 Notensystem und Hinweise zur Vergabe von Noten

Allgemeines Notenschema (Abschnitt 8.6):

1,0 bis 1,5 = „sehr gut“
 1,6 bis 2,5 = „gut“
 2,6 bis 3,5 = „befriedigend“
 3,6 bis 4,0 = „ausreichend“
 Schlechter als 4,0 = „nicht bestanden“

1,0 ist die beste Note. Zum Bestehen der Prüfung ist mindestens die Note 4,0 erforderlich.

Ist die Gesamtnote 1,3 oder besser, wird das Prädikat „mit Auszeichnung“ vergeben. Die Gesamtnote ergibt sich aus den nach Leistungspunkten gewichteten Einzelnoten.

ECTS Note: Nach dem European Credit Transfer System (ECTS) ermittelte Note auf der Grundlage der Ergebnisse der Absolvierenden und Absolventen der zwei vergangenen Jahre: A (beste 10 %), B (nächste 25 %), C (nächste 30 %), D (nächste 25 %), E (nächste 10 %)

6.1 Weitere Angaben

Entfällt

6.2 Informationsquellen für ergänzende Angaben

www.tu-braunschweig.de
www.tu-braunschweig.de/flw

- can solve practical problems on their own and, to this end, collect scientific and technical data, analyze them and draw conclusions that take into account scientific, technological and ethic aspects
- can design their own learning programs for continuing education
- can work successfully in a team with chemists, food technologists and legal professionals and can communicate efficiently with colleagues and other target groups
- are able to start with a Master Course in Food Chemistry

4.3 Programme Details

See Certificate for list of courses and grades and for subjects assessed in final examinations (written and oral); and topic of thesis, including grading.

4.4 Grading System

General grading scheme (Sec. 8.6):

1.0 to 1.5 = “excellent”
 1.6 to 2.5 = “good”
 2.6 to 3.5 = “satisfactory”
 3.6 to 4.0 = “sufficient”
 Inferior to 4.0 = “non-sufficient”

1.0 is the highest grade, the minimum passing grade is 4.0.

In case the overall grade is 1.3 or better the degree is granted “with honors”.

The overall grade is the average of the student’s grades weighted by the number of credits given for each course.

In the European Credit Transfer System (ECTS) the ECTS grade represents the percentage of successful students normally achieving the grade within the last two years: A (best 10 %), B (next 25 %), C (next 30 %), D (next 25 %), E (next 10 %)

6.1 Additional Information

Not applicable

6.2 Further Information Sources

www.tu-braunschweig.de
www.tu-braunschweig.de/flw

Anlage 3 – Qualifikationsziele der Module

LMCHEMBSc-1 EINFÜHRUNGSMODUL

Die Studierenden kennen und verstehen die Grundlagen des Aufbaus der Materie, Modelle der chemischen Bindung und der Grundbegriffe der Chemie. Sie beherrschen die Grundbegriffe der Stöchiometrie und können chemische Reaktionsgleichungen aufstellen. Sie sind mit den grundlegenden thermodynamischen und kinetischen Prinzipien chemischer Reaktionen vertraut. Sie beherrschen die theoretischen Grundlagen für ein sicheres Arbeiten im Labor. Sie besitzen die Fähigkeiten und Fertigkeiten, grundlegende experimentelle Arbeitstechniken einzusetzen und dabei sicher im Labor zu arbeiten.

LMCHEMBSc-2 ALLGEMEINE UND ANORGANISCHE CHEMIE

Die Studierenden sind mit den Grundlagen des Aufbaus der Materie und den Grundgesetzen der Chemie vertraut und können diese theoretischen Grundlagen sicher im Labor zur Durchführung und Analyse einfacher Modellexperimente anwenden. Sie verstehen es, charakteristische Eigenschaften eines Elementes gemäß seiner Stellung im Periodensystem zu beurteilen. Auf Basis der unterschiedlichen Modellkonzepte zur chemischen Bindung können sie die Struktur chemischer Verbindungen vorhersagen und bewerten. Die Studierenden sind in der Lage, thermodynamische und kinetische Prinzipien zur Beurteilung und Konzeption chemischer Reaktionen anzuwenden. Sie sind in der Lage, einfache chemische Fragestellungen mit ihren Mitstudierenden zu diskutieren. Die Studierenden beherrschen den gewissenhaften und verantwortungsvollen Umgang mit Chemikalien und Gefahrstoffen sowie Gerätschaften und wenden diese Fähigkeiten unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit an. Sie arbeiten dabei im Labor erfolgreich mit Mitstudierenden zusammen und beachten die Regeln guter wissenschaftlicher Praxis.

LMCHEMBSc-3 MATHEMATISCHE METHODEN DER LEBENSMITTELCHEMIE

Die Studierenden sind mit mathematischen Denkweisen, Konzepten und Arbeitstechniken in Teilgebieten der Analysis oder Linearen Algebra vertraut. Sie sind in der Lage, diese auf chemische Fragestellungen anzuwenden und können mit den erworbenen mathematischen Fähigkeiten angewandte Aufgaben aus der Chemie und der Lebensmittelchemie modellieren und lösen. Die Studierenden besitzen die Fähigkeit zur Abstraktion und haben zudem eine gesicherte und gefestigte Arbeitsweise in der Mathematik im Allgemeinen und in streng logischem Denken erlangt.

LMCHEMBSc-4 PHYSIK

Die Studierenden besitzen Grundlagenkenntnisse in Physik in ganzer Breite und haben Einsicht in physikalische Zusammenhänge. Sie sind in der Lage, diese Kenntnisse ins eigene Fachgebiet Chemie bzw. Lebensmittelchemie zu transferieren. Sie haben die Fähigkeit, physikalische Problemstellungen einzuordnen, Lösungswege anzugeben und beherrschen die rechnerische Lösung einfacher physikalischer Aufgabenstellungen. Sie sind befähigt im experimentell-praktischen Umgang mit physikalischen Versuchsanordnungen und sind mit physikalischen Messmethoden vertraut. Sie besitzen Kenntnisse zur Datengewinnung sowie zur Auswertung und Analyse von physikalischen Messergebnissen und können diese sowohl schriftlich darstellen als auch kompetent diskutieren. Sie arbeiten dabei erfolgreich im Team mit Mitstudierenden zusammen und beachten die Regeln guter wissenschaftlicher Praxis.

LMCHEMBSc-5 ANALYTISCHE CHEMIE

Die Studierenden verstehen analytische Grundbegriffe und besitzen theoretische Kenntnisse und praktische Fähigkeiten in der qualitativen und quantitativen Analyse. Sie können die erlernten Analysenverfahren und -methoden anwenden und in Bezug auf Reproduzierbarkeit, Fehlerrelevanz und Genauigkeit kritisch bewerten und mit Mitstudierenden diskutieren. Die Studierenden können aus den Beobachtungen der analytischen Experimente folgerichtige Schlüsse über die Zusammensetzung einer Analyse ziehen. Sie sind in der Lage, beim analytischen Arbeiten Aspekte der Nachhaltigkeit zu berücksichtigen. Sie arbeiten dabei im Labor erfolgreich mit Mitstudierenden zusammen und beachten die Regeln guter wissenschaftlicher Praxis.

LMCHEMBSc-6 ORGANISCHE CHEMIE

Die Studierenden besitzen grundlegende Kenntnisse über die Organische Chemie, die Systematik und Nomenklatur der Stoffklassen sowie die chemischen und physikalischen Eigenschaften organischer Stoffe, insbesondere Aliphaten, Aromaten, Carbonylverbindungen, Sauerstoffverbindungen, Stickstoffverbindungen und Naturstoffe. Sie kennen die grundlegenden Reaktionstypen und Reaktionsmechanismen der Organischen Chemie und sind dadurch in der Lage, eigenständig kurze Synthesewege zu formulieren sowie das chemische Verhalten funktioneller Gruppen und organischer Verbindungen zu beurteilen und vorherzusagen. Dadurch beherrschen sie Methoden

zur gezielten Veränderung von Molekülen als Schlüssel zur Welt der Wirkstoffe und Materialien und verstehen das chemische Verhalten von Molekülen in künstlichen und natürlichen Systemen.

LMCHEMBSc-7 PHYSIKALISCHE CHEMIE

Die Studierenden kennen die spezifisch physikalisch-chemischen Grundbegriffe und Zusammenhänge. Sie beherrschen die Arbeitsmethoden der Physikalischen Chemie in den Gebieten Thermodynamik, Elektrochemie, chemische Reaktionskinetik und Transportprozesse. Dadurch sind sie befähigt, mathematische Formulierungen für physikalisch-chemische Sachverhalte zu entwickeln und anzuwenden, z. B. für die Modellierung von Phasengleichgewichten und von thermodynamischen und kinetischen Änderungen von Systemen. Die Studierenden sind in der Lage, Kinetik und Mechanismen chemischer Reaktionen von einem physikalischen Standpunkt aus zu betrachten und zu verstehen. Sie können über Symmetriebetrachtungen Moleküle qualifizieren und daraus chemische und spektroskopische Eigenschaften ableiten und verstehen.

LMCHEMBSc-8 EXPERIMENTELLE PHYSIKALISCHE CHEMIE

Die Studierenden erlangen an beispielhaften Versuchen die Fähigkeiten und Fertigkeiten, experimentelle Arbeiten auf dem Gebiet der Physikalischen Chemie kompetent und gewissenhaft durchzuführen. Sie besitzen Kenntnisse zur Datengewinnung sowie zur (computergestützten) Auswertung und Analyse von Messergebnissen und können diese sowohl schriftlich darstellen als auch kompetent diskutieren. Sie arbeiten dabei erfolgreich im Team mit Mitstudierenden zusammen und beachten die Regeln guter wissenschaftlicher Praxis. Durch den Einsatz von Datenbanken besitzen die Studierenden Kompetenz im Umgang mit elektronischen Medien sowie Kenntnisse über wissenschaftliche Informationsgewinnung, -analyse und -bewertung.

LMCHEMBSc-9 EXPERIMENTELLE ORGANISCHE CHEMIE

Die Studierenden beherrschen grundlegende Arbeitstechniken organischer Synthesechemie und sind in der Lage, diese für die verschiedenen Reaktionstypen der Organischen Chemie anzuwenden. Sie besitzen die Fähigkeit, die dargestellten Substanzen mit modernen spektroskopischen Methoden qualitativ und quantitativ zu charakterisieren. Dabei sind sie in der Lage, ihr erlerntes Grundlagenwissen aus anderen Modulen zu importieren und anzuwenden. Die Studierenden beherrschen den gewissenhaften, verantwortungsvollen und sicheren Umgang mit Chemikalien und Gerätschaften und wenden diese Fähigkeiten auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit an. Sie arbeiten dabei im Labor erfolgreich mit Mitstudierenden zusammen und beachten die Regeln guter wissenschaftlicher Praxis.

LMCHEMBSc-10 SPEKTROSKOPIE UND SYNTHESE

Die Studierenden sind in der Lage, ihr in anderen Modulen erworbenes Grundlagenwissen zu organisch-chemischen Substanzen und Reaktionen zu verknüpfen und zu vertiefen und kennen Strategien zur Synthese organischer Moleküle. Sie wenden ihre Fähigkeiten an, um Synthesen zu formulieren und zu beurteilen. Die Studierenden sind in der Lage, auf der Basis spektroskopischer Daten Strukturelemente zuzuordnen, die Struktur unbekannter organisch-chemischer Moleküle aufzuklären sowie chemische Derivatisierung und organisch-chemische Synthese zur Strukturaufklärung einzusetzen.

LMCHEMBSc-11 ANORGANISCHE CHEMIE

Die Studierenden besitzen vertiefte Kenntnisse über die Chemie der Haupt- und Nebengruppen-elemente. Sie besitzen ein umfassendes Verständnis der Zusammenhänge zwischen elektronischer Struktur, chemischer Bindung und den Eigenschaften und Strukturen der Elemente und ihrer Verbindungen. Die Studierenden können moderne bindungstheoretische Modelle wie die Molekülorbitaltheorie (MO-Theorie) anwenden und zur Beschreibung von Verbindungen der Nichtmetalle, Halbmetalle und Metalle nutzen. Zur Beschreibung von Übergangsmetallverbindungen kennen die Studierenden die Grundlagen der Koordinationschemie und sind in der Lage, Modelle wie die MO- und Ligandenfeldtheorie zu nutzen, um deren Eigenschaften wie z. B. Farbe und Magnetismus vorherzusagen und zu diskutieren. Die Studierenden kennen die Grundlagen der metallorganischen Chemie.

LMCHEMBSc-12 GRUNDLAGEN DER BIOLOGIE UND BIOCHEMIE

Die Studierenden beherrschen die Grundlagen der allgemeinen Biologie, Zytologie, Histologie, Genetik und Physiologie. Ebenso besitzen sie gründliche Kenntnisse in Anatomie, Morphologie und Taxonomie unter besonderer Berücksichtigung der Nutzpflanzen. Sie sind mit zeitgemäßen Arbeitstechniken der Biologie/Biochemie vertraut und können diese selbstständig im Labor anwenden. Sie sind in der Lage, mikroskopischen Untersuchungstechniken von Nutzpflanzen selbstständig anzuwenden. Sie arbeiten dabei im Labor erfolgreich mit Mitstudierenden zusammen und beachten die Regeln guter wissenschaftlicher Praxis.

LMCHEMBSc-13 CHEMIE UND TECHNOLOGIE DER LEBENSMITTEL

Die Studierenden kennen die chemischen Grundlagen der Hauptinhaltsstoffe von Lebensmitteln (Wasser, Kohlenhydrate, Lipide und Proteine) sowie deren Reaktionen bei Verarbeitung, Transport und Lagerung und können geeignete lebensmittelchemische Analysenverfahren benennen und bewerten. Weiterhin kennen sie die grundlegenden technologischen Verfahren, die zur Gewinnung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln eingesetzt werden. Sie sind in der Lage, ihre Kenntnisse im Hinblick auf die Komplexität von Lebensmitteln miteinander zu verknüpfen.

LMCHEMBSc-14 MIKROBIOLOGIE

Die Studierenden kennen die Grundlagen der Systematik, Morphologie, Zytologie und Stoffwechselphysiologie der Mikroorganismen und die Bedeutung der Mikroorganismen für die Lebensmittelchemie und -technologie in Hinsicht auf Verderb und Pathogenität. Sie beherrschen wichtige Methoden der Analytik mithilfe von Mikroorganismen und Biotechnologie, sowie Methoden zum Nachweis und zur Bestimmung von Mikroorganismen und Methoden zur Kultivierung von Mikroorganismen und können diese selbstständig im Labor anwenden. Sie sind mit den Grundlagen des Konzepts zur Gefahrenanalyse kritischer Lenkungspunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept — HACCP-Konzept) vertraut und können ihre Kenntnisse selbstständig anwenden. Sie arbeiten im Labor erfolgreich mit Mitstudierenden zusammen.

LMCHEMBSc-15 EXPERIMENTELLE LEBENSMITTELCHEMIE 1

Die Studierenden sind in der Lage, die Zusammensetzung einfacher Lebensmittel selbstständig zu analysieren, das Lebensmittelrecht anzuwenden und Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile rechtlich einzuordnen. Sie arbeiten dabei im Labor erfolgreich mit Mitstudierenden zusammen und beachten die Regeln guter wissenschaftlicher Praxis. Sie sind in der Lage, Arbeitsabläufe eigenverantwortlich zu planen und die zur Verfügung stehende Laborzeit in eigener Verantwortung effizient zu nutzen (Zeitmanagement). Die Studierenden sind in der Lage, sich Fachwissen zu speziellen Themen der Lebensmittelanalytik selbstständig anzueignen und dieses kompetent zu präsentieren und zu diskutieren. Sie sind in der Lage, ihren Lernprozess und die erworbenen Kompetenzen zu dokumentieren und zu reflektieren.

CHEMBSc-16 FORTGESCHRITTENE EXPERIMENTELLE ORGANISCHE CHEMIE

Die Studierenden beherrschen fortgeschrittene organisch-chemische Arbeitstechniken. Sie sind in der Lage, komplizierte Experimente (z.B. Mehrstufensynthesen, methodische Optimierungen) zu planen, durchzuführen und wissenschaftlich zu dokumentieren, wobei sie vertieftes Fachwissen zu ausgewählten Themen der Organischen Chemie anwenden. Die Studierenden besitzen umfassende Fähigkeiten und Fertigkeiten zur der Synthese, Isolierung, und Aufreinigung und Charakterisierung von organischen Verbindungen. Durch Mitarbeit an aktuellen wissenschaftlichen Fragestellungen werden die Studierenden mit den Techniken universitärer Forschung und wissenschaftlicher Praxis sowie mit den Regeln guter wissenschaftlicher Praxis vertraut gemacht und erlernen den Umgang mit wissenschaftlichen Datenbanken.

LMCHEMBSc-17 QUALITÄTSMANAGEMENT UND LEBENSMITTELRECHT

Den Studierenden verfügen über vertiefte Kenntnisse des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts und sind befähigt, Rechtsvorschriften konkret auf die Lebensmittelherstellung anzuwenden. Sie sind mit der industriellen Lebensmittelherstellung, der Errichtung eines betrieblichen Qualitätsmanagementsystems und der Art der betrieblichen Eigenkontrollen vertraut. Sie sind in der Lage, bestehende Systeme mittels Audits auf ihre Rechts-, Spezifikations- und Prozesskonformität zu hinterfragen und Korrekturmaßnahmen zu implementieren. Die Studierenden beherrschen die gutachterliche Ausdrucksweise des betrieblichen Qualitätsmanagements und können mit Vertragspartnern auf betriebswirtschaftlicher Ebene, mit Behörden auf rechtswissenschaftlicher Ebene sowie mit Endverbrauchern und Medien angemessen kommunizieren.

CHEMBSc-18 EXPERIMENTELLE LEBENSMITTELCHEMIE 2

Die Studierenden sind mit den Grundlagen chromatographischer, spektroskopischer und massenspektrometrischer Analyseverfahren, dem prinzipiellen Aufbau und der Funktionsweise der einschlägigen Geräte sowie mit deren Anwendung in der Lebensmittelanalytik vertraut. Sie sind in der Lage, qualitativer und quantitativer Lebensmittelanalysen inklusive der Probenvorbereitung und Wahl der Messbedingungen selbstständig zu planen und durchzuführen, zu beurteilen und kritisch zu diskutieren. Sie sind befähigt, Chromatogramme und Spektren der einzelnen Methoden selbstständig zu interpretieren. Sie arbeiten dabei im Labor erfolgreich mit Mitstudierenden zusammen und beachten die Regeln guter wissenschaftlicher Praxis. Sie sind in der Lage, Arbeitsabläufe eigenverantwortlich zu planen und die zur Verfügung stehende Laborzeit in eigener Verantwortung effizient zu nutzen (Zeitmanagement). Die Studierenden sind in der Lage, sich Fachwissen zu speziellen Themen der instrumentellen Analytik

selbstständig anzueignen und dieses kompetent zu präsentieren und zu diskutieren. Sie sind in der Lage, ihren Lernprozess und die erworbenen Kompetenzen zu dokumentieren und zu reflektieren.

LMCHEMBSc-19 TOXIKOLOGIE UND RECHTSKUNDE

Die Studierenden kennen die Grundlagen der Einwirkungsarten von natürlichen und synthetischen Chemikalien und sind mit grundlegenden Aspekten der Toxikodynamik (insbesondere Rezeptor-Theorie, Dosis-Wirkungsbeziehungen) und Toxikokinetik (insbesondere Aufnahme, Verteilung, Bio-transformation, Elimination) vertraut. Sie haben einen Überblick über wichtige Gruppen von möglichen toxischen Stoffen in Lebensmitteln, und können die biologische Wirkung von Xenobiotica beurteilen. Sie kennen die Untersuchungsmethoden der Toxikologie (insbesondere Prüfung auf akute, subakute, subchronische, chronische, kanzerogene, mutagene und teratogene Wirkungen), toxische Wirkungen auf das Ökosystem und die Prinzipien von epidemiologischen Erhebungen. Sie können Risikoabschätzungen und die Festlegung von Höchstmengen, Grenzwerten und Richtwerten beurteilen.

Die Studierenden erkennen Gefahren, die von Laborchemikalien ausgehen, und können Maßnahmen der Prävention und der Ersten Hilfe ergreifen. Sie kennen die grundlegenden Rechtsvorschriften für den Umgang mit Gefahrstoffen und haben die Prüfung der Sachkunde nach §11 Abs. 1 Nr. 1 der Chemikalien-Verbotsverordnung bestanden.

LMCHEMBSc-20 PROFESSIONALISIERUNG

Die Qualifikationsziele der überfachlichen Veranstaltungen des Professionalisierungsbereiches gliedert sich in drei Teilbereiche:

Übergeordneter Bezug: Einbettung des Studienfachs

Die Studierenden werden befähigt, Ihr Studienfach in gesellschaftliche, historische, rechtliche oder berufsorientierende Bezüge einzuordnen (je nach Schwerpunkt der Veranstaltung). Sie sind in der Lage, übergeordnete fachliche Verbindungen und deren Bedeutung zu erkennen, zu analysieren und zu bewerten. Die Studierenden erwerben einen Einblick in Vernetzungsmöglichkeiten des Studienfaches und Anwendungsbezüge ihres Studienfaches im Berufsleben.

Wissenschaftskulturen

Die Studierenden lernen Theorien und Methoden anderer, fachfremder Wissenschaftskulturen kennen, lernen, sich interdisziplinär mit Studierenden aus fachfremden Studiengängen auseinanderzusetzen und zu arbeiten, können aktuelle Kontroversen aus einzelnen Fachwissenschaften diskutieren und bewerten, erkennen die Bedeutung kultureller Rahmenbedingungen auf verschiedene Wissenschaftsverständnisse und Anwendungen, kennen genderbezogene Sichtweisen auf verschiedene Fachgebiete und die Auswirkung von Geschlechterdifferenzen, können sich intensiv mit Anwendungsbeispielen aus fremden Fachwissenschaften auseinandersetzen.

Handlungsorientierte Angebote

Die Studierenden werden befähigt, theoretische Kenntnisse handlungsorientiert umzusetzen. Sie erwerben verfahrensorientiertes Wissen (Wissen über Verfahren und Handlungsweisen, Anwendungskriterien bestimmter Verfahrens- und Handlungsweisen) sowie metakognitives Wissen (u.a. Wissen über eigene Stärken und Schwächen).

Je nach Veranstaltungsschwerpunkt erwerben die Studierenden unter anderem die Fähigkeit

- Wissen zu vermitteln bzw. Vermittlungstechniken anzuwenden
- Gespräche und Verhandlungen effektiv zu führen, sich selbst zu reflektieren und adäquat zu bewerten
- kooperativ im Team zu arbeiten, Konflikte zu bewältigen
- Teams zu führen
- Informations- und Kommunikationsmedien zu bedienen oder sich in einer anderen Sprache auszudrücken.

Durch die handlungsorientierten Angebote sind die Studierenden in der Lage, in anderen Bereichen erworbenes Wissen effektiver einzusetzen, die Zusammenarbeit mit anderen Personen einfacher und konstruktiver zu gestalten und somit Neuerwerb und Neuentwicklung von Wissen zu erleichtern. Sie erwerben Schlüsselqualifikationen, die ihnen den Eintritt in das Berufsleben erleichtern und in allen beruflichen Situationen zum Erfolg beitragen.

LMCHEMBSc-21 BACHELORARBEIT

Die Studierenden sind in der Lage, ihre erworbenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten anzuwenden, um innerhalb einer vorgegebenen Frist eine wissenschaftliche Fragestellung auf dem Gebiet der Lebensmittel einschließlich Wasser, der Futtermittel, der Tabakerzeugnisse, der kosmetischen Mittel oder der sonstigen Bedarfsgegenstände oder aus dem Umweltbereich oder aus einem angrenzenden Fachgebiet selbstständig zu bearbeiten sowie die erhaltenen Forschungsergebnisse in geeigneter schriftlicher Form darzustellen. Sie sind mit den jeweiligen fachlichen Gepflogenheiten vertraut und beachten die Regeln guter wissenschaftlicher Praxis. Zur bearbeiteten Fragestellung besitzen sie einen Einblick in die aktuelle Forschung.

Anlage 4 – Übersicht der Module inkl. Voraussetzungen, zugehöriger Studien- und Prüfungsleistungen sowie Leistungspunkten

Abkürzungen:

LP – Leistungspunkt(e)

SL – Studienleistung

Kl. – Klausur (APO §9 Abs. 3)

Kl.+ – Klausur+ (APO §9 Abs. 11)

MP – Mündliche Prüfung (APO §9 Abs. 4)

expA – Experimentelle Arbeit (APO §9 Abs. 9)

expA inkl. Koll. – Experimentelle Arbeit inkl. Kolloquien (§ 4 Abs. 1, Ziffer a)

Referat – Referat (APO §9 Abs. 7) inkl. schriftlicher Ausarbeitung

Portfolio – Portfolio-Prüfung (APO §9 Abs. 10) inkl. Diskussion des Portfolios

ÜbA – Bearbeitung von Übungsaufgaben (§ 4 Abs. 1, Ziffer b)

SfP – Semesterbegleitende formative Prüfung (§ 4 Abs. 1, Ziffer c)

Pflichtbereich

Modul	Studienleistungen	Prüfungsleistungen	Voraussetzungen	LP
LMChemBSc-1 Einführungsmodul ^(AP)	expA Kl. Arbeitssicherheit (90 Min)			5 (1 ^P)
LMChemBSc-2 Allgemeine und Anorganische Chemie ^(AP)	ÜbA (benotet) expA inkl. Koll. Kl.+ (150 Min) [Berücksichtigung SL ÜbA zu 15%]		für Praktikum: SL expA aus ChemBSc-1	14 (1 ^P)
LMChemBSc-3 Mathematische Methoden der Lebensmittel- chemie	Kl. Math. Methoden der Chemie 1 (180 Min) <u>oder</u> Kl. Math. Methoden der Chemie 2 (180 Min)			6
LMChemBSc-4 Physik ^(AP)	expA inkl. Koll. Kl. (120 Min)			8
LMChemBSc-5 Analytische Chemie ^(AP)	expA inkl. Koll. Kl. (120 Min)		für Praktikum: SL expA aus ChemBSc-1	12
LMChemBSc-6 Organische Chemie	Kl. Grundlagen der Organischen Chemie OC1 (180 Min, benotet)	Kl.+ Modulabschluss- klausur (180 Min) [Berücksichtigung der SL zu 30%]		9
LMChemBSc-7 Physikalische Chemie	ÜbA PC1 (benotet) ÜbA PC2 (benotet)	Kl.+ (180 Min) [Berücksichtigung der SL zu je 7,5%]		14
LMChemBSc-8 Experimentelle Physikalische Chemie ^(AP)	expA inkl. Koll.		für Praktikum: LMChemBSc-1 LMChemBSc-3	6 (1 ^P)
LMChemBSc-9 Experimentelle Organische Chemie ^(AP)	expA		für Praktikum: SL Klausur OC1 aus LMChemBSc-6	9 (1 ^P)

Modul	Studienleistungen	Prüfungsleistungen	Voraussetzungen	LP
LMChemBSc-10 Spektroskopie und Synthese	SfP		<i>für Praktikum:</i> SL Klausur OC1 aus LMChemBSc-6	5
LMChemBSc-11 Anorganische Chemie		Kl. (180 Min)		10
LMChemBSc-12 Grundlagen der Biologie und Biochemie ^(AP)	expA inkl. Koll. „Praktikum Biochemie und Molekularbiologie“ expA „Praktikum Mikroskopie“	MP (30 Min)	<i>für Praktikum:</i> LMChemBSc-1	10
LMChemBSc-13 Chemie und Technologie der Lebensmittel	Ref	Kl. (180 Min)		11
LMChemBSc-14 Mikrobiologie ^(AP)	expA inkl. Koll.	Kl. (90 Min)	<i>für Praktikum:</i> LMChemBSc-1	6
LMChemBSc-15 Experimentelle Lebensmittelchemie 1 ^(AP)	expA inkl. Koll. Ref	Portfolio	<i>für Modul:</i> LMChemBSc-2 LMChemBSc-5 LMChemBSc-8 LmChemBSc-9 LMChemBSc-10	12 (1 ^P)
LMChemBSc-16 Fortgeschrittene Experimentelle Organische Chemie ^(AP)	expA inkl. Koll.		<i>für Praktikum:</i> LMChemBSc-6 LMChemBSc-9 LMChemBSc-10	5 (1 ^P)
LMChemBSc-17 Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht	Kl. Lebensmittelrecht (90 Min) Kl. Qualitätsmanagement (90 Min)			6 (3 ^P)
LMChemBSc-18 Experimentelle Lebensmittelchemie 2 ^(AP)	expA inkl. Koll. Ref	Portfolio	<i>für Modul:</i> LMChemBSc-2 LMChemBSc-5 LMChemBSc-8 LmChemBSc-9 LMChemBSc-10	12 (1 ^P)
LMChemBSc-19 Toxikologie und Rechtskunde ^a	Sachkundeprüfung ^a Ref	MP (30 Min)		5 (2 ^P)

(N^P) In dem Modul entfallen N Leistungspunkte auf den Bereich der überfachlichen Qualifikationen / Schlüsselqualifikationen.

In den mit (AP) gekennzeichneten Modulen besteht Anwesenheitspflicht in den zugehörigen Praktika sowie praktikumsvorbereitenden und praktikumsbegleitenden Seminaren (siehe § 6 Abs. 2).

^a Zur Lehrveranstaltung „Toxikologie und Rechtskunde“ muss die Prüfung der Sachkunde nach §11 Abs. 1 Nr. 1 der Chemikalien-Verbotsverordnung gemäß den Vorgaben der zuständigen Aufsichtsbehörde bestanden werden.

LMChemBSc-20 Professionalisierung – 6 LP

(P = Pflicht / W = Wahl)

Lehrveranstaltung	Studienleistungen	LP	P/W
Sprachkompetenz ^b	Kl. oder MP	bis zu 6	W
Berufsorientierung, Betriebspraktika ^c		bis zu 4	W
Erwerb von Sozialkompetenz, Tutorentätigkeit ^c		bis zu 4	W
Überfachliche Veranstaltungen aus dem „Pool-Modell“	^d	bis zu 6	W

^b Englisch-Sprachkurse müssen mindestens mit dem Niveau B2, Sprachkurse in der zweiten bzw. dritten Schulfremdsprache mindestens mit dem Niveau A2 des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens (GER) eingebracht werden. Die Nachweise sind durch ein Zertifikat eines Sprachenzentrums einer deutschen oder gleichgestellten ausländischen Hochschule oder Volkshochschule zu belegen.

^c Zur Anerkennung sind ein Nachweis sowie ein Bericht, in dem die erworbenen überfachlichen Kompetenzen reflektiert werden, vorzulegen.

^d Die Prüfungsmodalitäten variieren je nach den gewählten Veranstaltungen.

LMChemBSc-21 Bachelorarbeit – 9 LP

Näheres zur Bachelorarbeit regelt § 7.